## 축산물 자가품질검사 매뉴얼

2021. 7.



제1장 자가품질검사 개요1
제2장 자가품질검사 관련 법령 5
제3장 자가품질검사 검사항목 및 규격 25
제4장 자주하는 질문 ·······37
1. 검사 주기 38
2. 검사 항목40
3. 유형별 검사43
3. 검사 기관 ······· 45
4. 부적합제품 처리46
5. 기 타47
제5장 참고 자료50
1. 축산물의 자가품질검사 규정 고시 전문 51
2. 축산물 자가품질검사 제도 연혁 59
3. 축산물 시험·검사기관 현황 ···································

# 제 \_\_\_\_ 장

자가품질검사 개요

### 축산물 자가품질검사 개요

#### □ 법적 근거

- ○「축산물 위생관리법」제12조
- ○「축산물 위생관리법 시행규칙」제14조
- 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시 제2021-32호, 2021.4.9., 개정)

#### □ 자가품질검사

- 축산물가공업, 식육포장처리업, 식육즉석판매가공업 및 식용란수집판매업의 영업자가 축산물가공품의 원료 또는 자신이 가공·포장한 축산물가공품, 포장육 및 판매한 식용란이 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합한지의 여부를 확인하는 검사를 말함
- 영업자가 장비·시설의 부족 등으로 인하여 작업장에서 검사하기에 적합하지 않다고 시·도지사가 인정하는 경우 축산물 시험·검사기관에 위탁하여 검사 할 수 있음
- 영업자는 자가품질검사 기록서를 2년간 보관하여야 함

#### □ 자가품질검사 대상 영업

- 축산물가공업(식육가공업·유가공업·알가공업)
- 식육포장처리업
- 식육즉석판매가공업
- 식용란수집판매업(식용란을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 수집하여 판매하는 영업자)

#### 자가품질검사 방법

#### □ 검사 대상식품

- (가공품) 축산물가공업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 판매를 목적으로 제조· 가공하는 품목별로 자가품질검사를 실시함
  - 단, 「식품의 기준 및 규격」고시에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 축산물 가공품 및 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사를 실시할 수 있음
  - 1년의 기간을 기준으로 동일 유형의 품목 수가 12개 이하인 경우에는 모든 품목의 50퍼센트(소수점 이하는 반올림한다) 이상의 품목에 대해 1회 이상 검사
  - ◇ 1년의 기간을 기준으로 동일 유형의 품목 수가 12개를 초과하는 경우에는 최소 6개 이상의 품목(생산중량 상위 3개 품목 포함)에 대해 1회 이상 검사 실시
    - \* 동일 유형의 품목수 : 전년도에 생산된 해당 동일 유형의 품목 수를 말함
- (포장육) 식육포장처리업 영업자는 판매를 목적으로 제조한 품목별로 검사 실시
- (식용란) 식용란수집판매업 영업자는 수집·판매하는 식용란을 생산한 가축사육 시설별로 자가품질검사를 실시하여야 함
  - 다만, 해당 식용란을 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」제6조에 따라 지정된 시험·검사기관이 검사한 경우에는 검사하지 아니할 수 있음

(「축산물 위생관리법」제12조, 개정 '20.4.7./ 시행 '20.10.8.)

- \* 단, 영업소에 해당 식용란에 대한 시험·검사성적서를 구비하여 위 요건을 갖춘 사실을 증명할 수 있어야 함
- □ **검사 면제 요건**(「축산물 위생관리법」제12조제5항, 개정 '20.4.7./ 시행 '20.10.8.)
  - 안전관리인증작업장등이 자가품질검사 항목이 포함된 안전관리인증기준을 준수할 경우
  - 또는, 안전관리인증작업장에 대한 조사·평가 결과가 총점의 95% 이상인 경우
    - \* 준수 여부 또는 조사·평가 결과가 나온 날로부터 1년간 면제

#### □ 검사항목 및 규격

○「축산물의 자가품질검사 규정」고시에서 정한 검사항목

별표1 축산물가공품의 유형별 검사항목

별표1의2 식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사항목

별표2 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 검사항목

별표3 통·병조림 및 레토르트 식품 검사항목

- 축산물가공업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 축산물의 가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있음
- 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품은 별표 1의 검사항목 외에 별표2의 검사항목을 함께 적용
- 장기보존식품 중 통·병조림식품과 레토르트식품은 별표 1의 검사항목 외에 별표 3의 검사항목을 함께 적용
- ○「식품의 기준 및 규격」고시에서 정한 규격

#### □ 업종별 검사주기

업종 구분	op 형	검사 주기
식육가공업	햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 식육추출가공품, 동물성유지류*	1개월마다 1회이상
유가공업	아이스크림류, 아이스크림믹스류, 조제유류, 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 버터유, 농축유류, 유크림류, 버터류, 치즈류, 분유류, 유청류, 유당, 유단백가수분해식품	1개월마다 1회이상 (일 1톤 이하의 원유를 사용하여 생산하는 경우 2개월에 1회 이상)
알가공업	알가공품	1개월마다 1회이상
식육포장처리업	포장육(분쇄포장육)	1개월마다 1회이상
식육즉석판매가공업	햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 식육추출가공품, 동물성유지류*	9개월마다 1회이상
식용란수집판매업	식용란	6개월마다 1회이상

\* 어유, 기타동물성유지 제외

# 제 **2** 장

자가품질검사 관련 법령

#### 축산물 자가품질검사 관련 법령

#### **축산물 위생관리법**(법률 제17811호)

\* 시행 '21.6.30, 개정 '20.12.29

제12조(축산물의 검사) ① 제21조제1항에 따른 도축업의 영업자는 작업장에서 처리하는 식육에 대하여 검사관의 검사를 받아야 한다.

- ② 제21조제1항에 따른 집유업의 영업자는 집유하는 원유에 대하여 검사관 또는 제13조제3항에 따라 지정된 책임수의사(이하 "책임수의사"라 한다)의 검사를 받아야 한다.
- ③ 제21조제1항에 따른 축산물가공업, 식육 포장처리업 및 식육즉석판매가공업의 영업 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 그가 가 공한 축산물이 가공기준 및 성분규격에 적합 한지 여부를 검사하여야 한다. <개정 2020. 12. 29.>
- ④ 제21조제1항에 따른 축산물판매업의 영업자 중 대통령령으로 정하는 영업자는 그가판매한 식용란이 성분규격에 적합한지 여부를검사하여야한다. 다만, 해당 식용란에 대하여「식품·의약품분야시험·검사 등에 관한 법률」제6조에 따라 지정을 받은 시험·검사기관이검사한 경우에는 검사하지 아니할 수 있다.
- ⑤ 식품의약품안전처장 또는 시·도지사는 제 9조제4항 또는 제5항에 따른 안전관리인증 작업장등이 다음 각 호의 어느 하나에 해당 하는 경우에는 제3항 또는 제4항에도 불구

#### **축산물 위생관리법 시행규칙**(총리령 제1716호)

\* 시행 '21.6.30, 개정 '21.6.30

제14조(영업자의 검사) ① 법 제12조 제3항에 따른 축산물의 가공기준 및 성분규격에 관한 검사와 제4항에 따른 식용란의 성분규격에 관한 검사의 기준은 별표 5와 같다. 이 경우 해당 검사기준에 따라 검사를 하여야 하는 영업자는 종업원 중에서 검사능력이 있는 사람을 지정하여 검사를 하게할 수 있다.

- ② 축산물가공업, 식육포장처리업, 식육 즉석판매가공업 및 식용란수집판매업 의 영업자는 제1항에 따른 검사를 하 였을 때에는 그 결과를 검사기록서에 기록하고 이를 최종 기재일부터 2년간 보관하여야 한다.
- ③ 법 제12조제5항에 따라 축산물가 공업, 식육포장처리업, 식육즉석판매 가공업 및 식용란수집판매업의 영업자에 대해 축산물 검사를 면제하는 경우에는 다음 각 호의 구분에 따른다.
- 1. 법 제12조제5항제1호에 해당하는 경우: 안전관리인증기준의 준수 여 부에 대한 결과가 나온 날부터 1년 간 축산물 검사를 면제한다.

#### **축산물 위생관리법**(법률 제17811호) \* 시행 '21.6.30, 개정 '20.12.29

하고 총리령으로 정하는 바에 따라 검사를 면제할 수 있다. <신설 2020. 4. 7.>

- 1. 제3항 또는 제4항에 따른 검사 항목이 포함된 안전관리인증기준을 준수하는 경우
- 2. 제9조의3제1항에 따른 조사·평가 결과가 총 리령으로 정하는 기준 이상인 경우
- ⑥ 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 장비· 시설의 부족 등으로 인하여 작업장에서 제2 항부터 제4항까지에 따른 검사를 해당 영업 을 하는 자가 직접 실시하는 것이 부적합한 경우에는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」제6조제2항제2호에 따른 축산물 시험·검사기관에 검사를 위탁하게 할 수 있다.
- ⑦ 제3항 또는 제4항에 따라 검사하거나 제6항에 따라 검사를 위탁한 영업자는 검사 결과 해당 축산물이 제4조제5항·제6항 및 제33조를 위반한 경우에는 지체 없이 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다.
- ⑧ 식품의약품안전처장 또는 시·도지사는 검사 관이 식용란에 대하여 검사하게 할 수 있다.
- ⑨ 제1항부터 제4항까지 및 제8항에 따른 검사의 항목, 방법, 기준, 그 밖에 필요한 사항은 <u>총리령으로 정한다</u>.

#### **축산물 위생관리법 시행규칙**(총리령 제1716호)

- \* 시행 '21.6.30, 개정 '21.6.30
- 2. 법 제12조제5항제2호에 해당하는 경우: 법 제9조의3제1항에 따른 조사·평가 결과가 나온 날부터 1년간 축산물 검사를 면제한다.
- ④ 법 제12조제5항제2호에서 "총리령으로 정하는 기준 이상인 경우"란 법제9조의3제1항에 따른 조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 점수에해당하는 경우를 말한다.

## 축산물 위생관리법 시행령

(대통령령 제31409호)

제13조(식용란의 검사) 법 제12조제 4항에서 "대통령령으로 정하는 영 업자"란 식용란(달걀만 해당한다)을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 식용란(달걀만 해당한다)을 수집하여 판매하는 식용란수집판매업 영업자를 말한다.

<시행 '18. 4. 25, 본조신설 '18. 4. 24.>

#### 축산물가공업 등 영업자의 검사기준(제14조제1항 전단 관련)

축산물 위생관리법 시행규칙 [별표5] <개정 2021. 6. 30.>

#### 1. 검사기준

#### 가. 가공품의 검사

- (1) 축산물가공품의 검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다.
- (2) (1)에도 불구하고 다음에 해당하는 축산물가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있다. 이 경우 (가)에 해당하는 축산물가공품은 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따라 1년의 기간을 기준으로 동일 유형의 품목 수가 12개 이하인 경우에는 모든 품목의 50퍼센트(소수점 이하는 반올림한다) 이상의 품목에 대해 1회 이상 검사해야 하고, 품목 수가 12개를 초과하는 경우에는 최소 6개 이상의 품목(생산중량 상위 3개인 품목을 포함한다)에 대해 1회 이상 검사를 해야 한다.
  - (가) 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물 중 식품 의약품안전처장이 고시한 유형의 축산물가공품
  - (나) 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품
- (3) 검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 한다.
- (4) 축산물가공업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사한다. 다만, 축산물의 가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있다.
- (5) 축산물가공품에 대한 검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다.
  - (가) 축산물가공업 영업자가 생산하는 축산물가공품: 식품의약품안전처장이 영업자 별로 정하여 고시한 검사주기에 따라 검사하여야 하며, 조제유류의 경우에는 이에 추가하여 같은 생산단위별로 1회 이상 검사
  - (나) 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품: 9개월마다 1회 이상 검사
- (6) 동일 생산단위별로 1회 이상 성상·이물에 대한 검사를 실시하여야 한다.

#### 나. 축산물가공업 영업자의 원료 검사

- (1) 원료가 입고되는 시점에서 원료의 종류별로 성상·이물 등이 가공품 원료로서 적합한지의 여부에 대하여 검사를 실시하여야 한다. 다만, 해당 원료를 이미 다른 영업자가 검사한 경우, 축산물 시험·검사기관에서 검사한 경우 또는 다른 법령에서 인정하는 검사기관에서 검사한 경우에는 그러하지 아니하다.
- (2) 자신이 직접 생산한 원유를 원료로 하여 가공하는 경우로서 법 제22조에 따른 집유업의 허가를 받지 아니한 유가공업의 영업자는 별표 4 제1호에 따른 검사를 실시하여야 한다. 이 경우 집유 전 검사는 매일 1회 이상 실시하여야 한다.
- (3) 알가공품을 가공하기 위한 원료알에 대해서는 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합한지의 여부와 함께 원료알 껍질 및 난막의 상태를 검사하여야 한다.

#### 다. 식육포장처리업 영업자의 포장육 검사

- 1) 포장육의 검사는 판매를 목적으로 제조하는 품목별로 실시해야 한다.
- 2) 식육포장처리업 영업자는 포장육의 성분규격 중 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사해야 한다. 이 경우 포장육의 검사방법 및 검사주기 등에 대해서는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준을 따른다.

#### 라. 식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사

- 1) 식용란을 생산한 가축사육시설별로 검사를 하여야 한다.
- 2) 식용란수집판매업 영업자는 식용란의 성분규격 중 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사하여야 한다. 이 경우 식용란의 검사방법, 검사주기 등에 대해서는 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 기준에 따른다.

#### 2. 수출용 축산물의 검사기준 등

수출을 목적으로 처리·가공하는 축산물에 대해서는 제1호에 불구하고 수입자가 요구하는 검사기준에 따라 할 수 있다.

3. 그 밖에 축산물가공업·식육즉석판매가공업 및 식용란수집판매업 영업자의 검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따른다.

#### 영업의 종류별 시설기준(제29조 관련)

축산물 위생관리법 시행규칙 별표10 <개정 2021. 6. 30.>

#### 3. 축산물가공업

#### 가. 공통시설기준

#### (7) 검사실

- (가) 축산물의 가공기준 및 성분규격의 적합여부를 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.
  - 1) 법 제12조제5항에 따라 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」제6조에 따라 식품의약품안전처장이 지정한 축산물 시험·검사기관에 위탁하여 자가검사를 하려는 경우
  - 2) 같은 법인·영업자가 다음의 어느 하나에 해당하여 자사의 기존 검사실을 이용 하려는 경우
  - 가) 2개소 이상의 축산물 가공업의 영업을 하는 경우
  - 나)「식품위생법 시행령」제21조제1호에 따른 식품제조·가공업, 같은 법 시행령 제21조제3호에 따른 식품첨가물제조업,「건강기능식품에 관한 법률 시행령」제2조제1호가목에 따른 건강기능식품전문제조업,「약사법」제31조제1항·제4항에 따른 의약품·의약외품제조업 또는「화장품법」제3조제1항에 따른 화장품 제조업의 영업을 하면서 축산물가공업의 영업을 추가로 하려는 경우
  - 3) 같은 영업자가 설립한 축산물 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대한 검사를 하는 경우
  - 4) 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품·축산물 관련 연구·검사기관의 검사실에서 검사를 하려는 경우 또는 같은 조 제3호에 따른 계열회사의 축산물가공업 검사실에서 검사를 하려는 경우
- (나) 검사실을 갖추어야 하는 경우에는 자가검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다.

#### 6. 식육포장처리업

#### 하. 공동사용시설의 설치 생략

허가관청은 식육포장처리업의 영업자가 축산물가공업, 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

#### 8. 축산물판매업

#### 나. 개별시설기준

#### (6) 식용란수집판매업

(바) 법 제12조제4항에 따라 식용란의 검사를 실시해야 하는 영업자의 영업장에는 식용란의 성분규격의 적합여부를 검사할 수 있는 검사실을 설치하여야 한다. 이 경우 검사실은 제3호가목(7)의 기준에 적합하여야 한다.

#### (자) 공동사용시설의 설치 생략

신고관청은 식용란수집판매업의 영업자가 알가공업 또는 식용란선별포장업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일 부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

#### 9. 식육즉석판매가공업

#### 자. 공동사용시설의 설치 생략

신고관청은 식육즉석판매가공업의 영업자가 식육가공업 또는 식육포장처리업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

#### 축산물가공업·식육포장처리업 영업자 준수사항 (제51조제1항 관련)

축산물 위생관리법 시행규칙 [별표12] <개정 2020. 4. 16.>

#### 4. 축산물가공업 및 식육포장처리업 영업자의 준수사항

- 가. 영업자는 원료를 사용하여 제품을 생산하고 이를 판매한 내용을 기록하여 생산· 판매이력을 파악할 수 있도록 다음의 서류를 작성하고 이를 최종 기재일부터 2년 간 보관하여야 하며, 이를 허위로 작성하여서는 아니 된다. 이 경우「가축 및 축 산물 이력관리에 관한 법률」제26조제1항에 따른 장부나 같은 법 제27조제2항에 따른 이력관리시스템으로 기록·관리한 것은 전단에 따라 작성·보관한 것으로 본다.
- (1) 원료의 입고·사용에 관한 원료수불서류
- (2) 생산·작업기록에 관한 서류
- (3) 제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역서류
- 나. 삭제 <2019. 4. 25.>
- 다. 장난감·그릇 등과 가공품을 함께 포장하여 판매하는 경우 장난감·그릇 등이 가공품의 보관·섭취에 사용되는 경우를 제외하고는 가공품과 구분하여 포장하여야 한다.
- 라. 삭제 <2019. 4. 25.>
- 마. 식육가공업 영업자가 카목에 따라 원료로 사용하려는 목적으로 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급받은 경우에는 가목에 따라 작성하여야 하는 원료수불서류에 해당 제품을 해동 상태로 공급받은 사실을 기록하여야 한다.
- 바. 축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자는 냉장제품을 냉동제품으로 전환하려는 경우에는 사전에 영업허가를 한 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 전환품목명, 중량, 보관방법, 유통기한(냉장제품 및 냉동 전환 제품의 유통기한을 말한다), 냉동으로 전환하는 시설의 소재지 및 냉동 전환을 실시하는 날짜와 냉동전환이 완료되는 날짜를 신고(전자문서로 하는 신고를 포함한다)하여야 하며, 다음의 사항을 준수하여야 한다.
  - 1) 신고일부터 10일 이내에 냉동 전환을 실시하고, 냉동 전환 완료일이 냉장제품의 유통기한을 초과하지 아니하도록 할 것

- 2) 냉동 전환 대상 축산물에「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제4조에 따른 표시 기준을 준수하여 표시할 것
- 3) 신고사항 변경 시 해당 변경 내역을 지체 없이 신고할 것
- 사. 식육포장처리업의 영업자는 냉동식육 또는 냉동포장육을 해동하여 냉장포장육으로 유통·판매하여서는 아니 된다.
- 아. 자신이 직접 생산한 원유를 원료로 하여 가공하는 경우로서 법 제22조에 따른 집유업의 허가를 받지 아니한 유가공업의 영업자는 별표 4 제1호에 따른 검사를 자체적으로 실시하기 어려운 경우에는 축산물 시험·검사기관 등에 검사를 위탁하여야 한다.
- 자. 식육가공업의 영업자는 식육가공품(양념육류·분쇄가공육제품·갈비가공품·식육추출 가공품만 해당한다)을 만드는데 사용한 식육의 종류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등으로 구분하되, 쇠고기 중 국내산의 경우에는 한우고기, 젖소고기, 육우 고기로 구분한다. 이하 같다)·원산지를 적은 영수증 또는 거래명세서 등을 축산물 유통전문판매업의 영업자,「식품위생법 시행령」제21조에 따른 식품접객업의 영 업자 또는「식품위생법」제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 해서는 아니 된다.
- 차. 식육포장처리업의 영업자는 포장육을 만드는데 사용한 식육에 대한 다음 사항을 적은 영수증 또는 거래명세서 등을 식육판매업, 식육즉석판매가공업, 축산물유통 전문판매업, 「식품위생법 시행령」제21조제8호에 따른 식품접객업의 영업자 또 는 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 해서는 아니 된다.
- (1) 식육의 종류
- (2) 식육의 원산지
- (3) 식육의 등급(「축산법」 제35조에 따라 판정받은 등급을 말하며, 등급을 적어야하는 부위는 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다. 이하 같다)
- (4)「가축 밓 축산물 이력관리에 관한 법률」제2조제1항제9호에 따른 이력번호

- 카. 식육포장처리업의 영업자는 식육가공업의 영업자, 집단급식소의 영양사 및 조리사가 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하여 줄 것을 요청한 경우에는 사목및 축산물의 가공기준 및 성분규격에도 불구하고 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 하는 등 해동되거나 해동 중인 상태로 해당 제품을 공급할 수 있다. 이 경우 해동에 관한 정보로서 다음의 사항을 보기 쉬운 장소 [(3) 및 (4)에 따른 표시의 경우에는 제품 표면에 해당 제품의 정보를 표시하는 곳을 말한다]에 표시하여야 한다.
- (1) 해동을 요청한 자 및 해동 요청 일시
- (2) 해동 시작시각 및 해동한 자
- (3) 제품의 용도로서 "급식조리용" 또는 "가공원료용"이라는 표시 및 해동한 제품의 유통기한("가공원료용"이라 표시한 경우만 해당한다)
- (4) "본 제품은 요청에 의하여 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하는 것으로 급식조 리용 또는 가공원료용 외의 목적으로 사용하거나 재냉동해서는 안됩니다"라는 표시
- 타. 축산물가공업 영업자 및 식육포장처리업 영업자는 이물이 검출되지 아니하도록 필요한 조치를 하여야 하고, 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며 이 경우 소비자가 제시한 이물 등의 증거품은 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패·변질의 우려가 있는 경우에는 2개월간 보관할 수 있으며 남은 4개월간은 사진으로 보관하여야 한다.
- 파. 축산물가공업 및 식육포장처리업의 자가운반차량을 이용하여 살아있는 가축을 운반하여서는 아니 된다.
- 하. 삭제 <2016. 8. 4>
- 거. 법 제12조제3항에 따른 검사를 직접 하는 축산물가공업의 영업자는 검사결과 의 위조·변조를 방지할 수 있는 기록관리시스템을 설치·운영하여야 한다.
- 5. 도축업·집유업·식용란선별포장업·축산물가공업·식육포장처리업의 종업원 준수사항 검사관·책임수의사 또는 영업자의 축산물위생업무와 관련된 지시사항을 이행하여야 한다.

#### 축산물판매업·식육즉석판매가공업 영업자 준수사항 (제51조제2항 관련)

축산물 위생관리법 시행규칙 [별표13] <개정 2020. 4. 16.>

#### 3. 축산물판매업 영업자의 준수사항

- 가. 식육판매업의 영업자는 사물인터넷 자동판매기에서 포장육을 판매하는 경우 포장육에 사용된 식육의 종류·부위명칭·등급·유통기한 및 100그램당 가격과 고장 시 연락가능한 전화번호를 자동판매기 외부에 표시해야 한다. 이 경우 그 표시를 거짓으로 해서는 안 되고, 식육의 부위명칭 및 등급의 결정과 그 구별방법, 식육의 종류 표시등에 관한 세부 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다.
- 나. 삭제 <2019. 4. 25.>
- 다. 삭제 <2016. 2. 4.>
- 라. 별표 12 제4호다목을 위반한 축산물을 판매하여서는 아니 된다.
- 마. 삭제 <2017. 3. 7.>
- 바. 식육판매업 및 식육부산물전문판매업의 영업자는 식육의 처리에 사용한 기계·기구 류 등을 수시로 세척·소독하여야 한다.
- 사. 식육판매업의 영업자는 식육을 냉장·냉동실에 보관하여야 하며, 지육상태로 판매장 안에 걸어 놓아서는 아니 된다. 다만, 지육의 가공(이 목에서는 절단·분쇄 및 포장을 말한다)을 위하여 판매장에 일시적으로 걸어놓을 때에는 먼지나 파리 등이 지육에 직접 붙지 아니하도록 포장을 벗기지 아니한 상태를 유지하는 등 필요한 조치를 하여야 한다.
- 아. 식육판매업의 영업자는 냉동식육을 해동하여 냉장식육으로 보관하거나 판매하여서는 아니 된다.
- 자. 삭제 <2019. 4. 25.>
- 차. 식육판매업·식육부산물전문판매업 및 축산물유통전문판매업의 영업자는 별지 제38호서식의 거래내역서에 식육 또는 포장육의 매입에 관하여 그 식육 또는 포장육의 종류·물량·원산지·이력번호 및 매입처 등을 기록하고, 그 기록을 매입일부터 1년간 보관하여야 하며, 그 기록을 허위로 하여서는 아니 된다. 다만, 「가축 및 축산물 이

력관리에 관한 법률」제27조제2항에 따른 이력관리시스템을 이용하여 기록·관리한 경우에는 거래내역서를 본문에 따라 기록·보관한 것으로 본다.

- 카. 삭제 <2016.2.4.>
- 타. 삭제 <2016.2.4.>
- 파. 삭제 <2019. 4. 25.>
- 하. 식육판매업의 영업자는 식육 또는 포장육을 판매할 때 식육의 종류·원산지 및 이력 번호를 적은 영수증 또는 거래명세서 등을「식품위생법 시행령」제21조에 따른 식 품접객업의 영업자 또는「식품위생법」제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 작성해서는 안된다.
- 거. 축산물판매업(식용란수집판매업은 제외한다)의 영업자는 영업자(「식품위생법」제36 조에 따른 영업자 및 같은 법 제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자를 포함한다) 간의 거래에 관하여 판매일·판매처·판매량 등을 기록한 거래내역서류를 작성하고, 이를 최종 기재일부터 2년간 보관하여야 하며, 관계서류를 허위로 작성·보관하여서 는 아니 된다. 다만, 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」제27조제2항에 따른 이력관리시스템을 이용하여 기록·관리한 경우에는 거래내역서를 작성·보관한 것으로 본다.
- 너. 축산물판매업의 영업자가 냉동식육 또는 냉동포장육을 집단급식소에 공급할 때에는 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사가 해동을 요청할 경우 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 할 수 있다. 이 경우 해당 제품이 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용을 표시하여야 한다.
- 더. 식육판매업 영업자는 식육 또는 포장육을 영업장(식육판매시설을 갖춘 차량의 경우 시·도지사가 인정하는 장소, 별표 10 제8호나목(1)(바)에 따른 전통시장 지정 영업장소 또는 밀봉한 포장육을 판매하는 사물인터넷 자동판매기의 경우 설치신고한 장소를 포함한다) 외의 장소에서 가공(이 목에서는 식육의 절단·분쇄 및 포장을 말한다)·보관·진열·판매하여서는 아니되며, 식육 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외한다)에게 식육을 판매하여서는 아니 된다. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 식육판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매할 수 있다

- 1) 도축장에서 도축된 지육상태 그대로 다른 식육판매업 영업자에게 판매하려는 경우
- 2) 수입한 식육을 더 이상의 가공 없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우
- 3) 개체별로 포장한 닭 오리의 식육을 포장한 상태 그대로 판매하는 경우
- 러. 축산물유통전문판매업 영업자는 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우에는 그 내용을 2년간 기록·보관하여야 하며, 소비자가 제시한 이물 등 증거품은 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패·변질의 우려가 있는 경우에는 2개월간 보관할 수 있으며 남은 4개월은 사진으로 보관하여야 한다.
- 머. 식용란수집판매업 영업자는 다음 각 호의 사항을 준수하여야 한다.
- 1) 식용란은 직사광선에 노출되지 않도록 하고 식용란의 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 수집·처리·보관·운반·판매하여야 한다. 다만, 냉장보관된 식용란을 선별하 거나 등급판정 등의 처리를 하기 위하여 일시적으로 상온에 두는 것은 예외로 한다.
- 2) 알가공업, 식품접객업, 집단급식소 등의 영업장에서 사용되는 달걀이 아닌 가정용으로 유통·판매하려는 달걀은 식용란선별포장업 영업자의 식용란선별포장장에서 선별·포장 처리하여야 한다. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 제외한다.
- 가) 「수입식품안전관리 특별법」제12조에 따라 등록한 해외작업장에서 위생적으로 선별·포장 처리된 달걀을 유통·판매하는 경우
- 나) 다음의 어느 하나에 해당하는 식용란수집판매업 영업자가 「축산법」제22조에 따라 허가받거나 등록한 가축사육업을 경영하면서 자신이 생산한 달걀을 선별·포장 처리 하여 판매하는 경우[(1)은 최종 소비자에게 직거래 형태로 판매하는 경우만 해당한다]
- (1)「동물보호법」제29조에 따른 동물복지축산농장의 인증 및 법 제9조에 따른 식용란 수집판매업 안전관리인증업소의 인증을 모두 받은 경우
- (2) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」제19조에 따른 유기식품등의 인증 및 법 제9조에 따른 식용란수집판매업 안전관리인증업소의 인증을 모두 받은 경우
- (3) 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」제4조에 따른 농장식별번호를 부여받고, 같은 법 제19조에 따른 가축및축산물식별대장에 등록된 닭의 사육두수가 1만마리 이하인 영업자로서 법 제9조에 따른 식용란수집판매업 안전관리인증업소의 인증을

받은 경우. 다만, 해당 영업자가 생산한 달걀의 10퍼센트 이상을 직접 검란하여 그 결과를 6개월 이상 기록·관리하는 때에는 식용란수집판매업 안전관리인증업소의 인증을 받은 것으로 갈음할 수 있다.

- 3) 식용란수집판매업 영업자는 2)의 가) 및 나) 외의 부분 본문에 따라 선별·포장 처리하는 경우에는 별지 제41호서식의 식용란 선별·포장 의뢰서를 식용란선별포장업 영업자에게 제출해야 한다. 다만, 식용란수집판매업 영업자가 식용란선별포장업 영업을 함께 하는 경우에는 별지 제42호서식의 식용란 선별·포장 처리 대장의 작성으로 그 제출을 갈음할 수 있다.
- 4) 식용에 제공할 수 없는 알을 폐기하는 때에는 다른 식용란에 오염이 이루어지지 않도록 안전조치를 취하여야 한다.
- 5) 식용란수집판매업의 영업자는 별지 제40호서식의 식용란 거래·폐기내역서에 식용 란의 수집·포장 및 판매내역을 기록하고 그 기록을 식용란 수집일로부터 6개월 이 상 보관하여야 한다. 이 경우 그 기록을 거짓으로 작성하여서는 아니 된다.
- 6) 세척한 식용란의 경우 건조처리를 거치지 아니한 상태로 보관하여서는 아니 된다.
- 7) 식용란수집판매업 영업자는 식용란을 영업장(별표 10 제8호나목(1)(바)에 따른 전통 시장 지정 영업장소를 포함한다) 외의 장소에서 보관·진열·판매하여서는 아니되며, 소비자에게 배달하는 경우 외에 차량을 이용하여 식용란을 불특정다수인에게 판매하여서는 아니 된다.
- 8) 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따라 식용으로 부적합한 식용란은 "폐기용"으로 표시한 폐기용기에 담고, 해당 식용란을 색소와 섞어 판매할 수 없도록 하여야 한다. 이 경우 별지 제40호서식의 식용란 거래·폐기내역서에 폐기내역을 기록하고 식용란의 폐기일부터 6개월 이상 보관하여야 하며, 그 기록을 거짓으로 작성하여서는 아니 된다.
- 9) 법 제12조의2제2항에 따라 가축사육업을 경영하는 자가 발급하는 거래명세서를 최종 발급일부터 1년간 보관하여야 한다.
- 10) 식용란수집판매업 영업자가 법 제12조제4항에 따른 검사를 하는 경우에는 그 검사 결과의 위조·변조를 방지할 수 있는 기록관리시스템을 설치·운영하여야 한다.

- 11) 식용란수집판매업 영업자는 「축산법」제22조에 따른 가축사육업 허가를 받거나 등록한 가축 사육시설에서 생산된 식용란만을 수집하여야 한다. 다만, 「축산법 시행령」 제14조의3에 따른 등록 제외대상 가축 사육시설에서는 식용란을 수집할 수 있다.
- 버. 영업자가 자신이 유통·판매하는 축산물을 직접 운반하는 경우에는 제2호(식용란의 경우 제2호라목은 제외한다)를 준수하여야 한다.
- 서. 삭제 <2016.2.4.>

#### 4. 식육즉석판매가공업 영업자의 준수사항

- 가. 삭제 <2019. 4. 25.>
- 나. 삭제 <2017, 11, 17,>
- 다. 식육가공품의 가격을 제품별로 표시하여야 한다. 다만, 제품별 가격을 별도의 가격표 에 표시하여 손님이 보기 쉬운 곳에 게시한 경우에는 제품별 표시를 생략할 수 있다.
- 라. 삭제 <2016. 8. 4.>
- 마. 삭제 <2017. 3. 7.>
- 바. 식육·식육가공품의 처리·가공에 사용하는 기계·기구류 등을 수시로 세척·소독하여야 한다.
- 사. 식육은 냉장실·냉동실에 보관하되, 지육상태로 판매장 안에 걸어 놓아서는 아니 된다. 다만, 지육의 절단·분쇄 및 포장을 위하여 판매장에 일시적으로 걸어놓을 수 있으며, 이 경우 먼지나 파리 등이 지육에 직접 붙지 아니하도록 포장을 벗기지 아니한 상태를 유지하는 등 필요한 조치를 하여야 한다.
- 아. 냉동식육·냉동식육가공품을 해동하여 냉장식육·냉장식육가공품으로 보관하거나 판매해서는 아니 된다.
- 자. 별지 제38호서식의 거래내역서에 식육 또는 포장육의 매입에 관하여 그 식육 또는 포장육의 종류·물량·원산지·이력번호 및 매입처 등을 기록하고 그 기록을 매입일부터 1년간 보관하여야 하며, 그 기록을 거짓으로 하여서는 아니 된다. 다만, 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」제27조제2항에 따른 이력관리시스템을 이용하여 기록·관리한 경우에는 본문에 따라 거래내역서를 기록·보관한 것으로 본다.
- 차. 삭제 <2019. 4. 25.>

- 카. 식육·포장육을 판매할 때에는 식육의 종류·원산지 및 이력번호를 적은 영수증 또는 거래명세서 등을「식품위생법 시행령」제21조에 따른 식품접객업의 영업자 또는「식품위생법」제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 해서는 아니 된다.
- 타. 식육 및 포장육에 대한 영업자(「식품위생법」제36조에 따른 영업자 및 같은 법 제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자를 포함한다) 간의 거래에 관하여 판매일·판매처· 판매량 등을 기록한 거래내역서류를 작성하고, 이를 최종 기재일부터 2년간 보관하여 하며, 관계서류를 거짓으로 작성·보관해서는 아니 된다.
- 파. 냉동식육 또는 냉동포장육을 집단급식소에 공급할 때에는 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사가 해동을 요청할 경우 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장 운반을 할 수 있다. 이 경우 해당 제품이 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용을 표시하여야 한다.
- 하. 식육·포장육 및 식육가공품을 영업장(별표 10 제8호나목(1)(바)에 따른 전통시장 지정 영업장소를 포함한다) 외의 장소에서 절단·분쇄·포장·보관·가공·진열·판매하여서는 아니되며, 식육 및 식육가공품을 판매를 목적으로 하는 영업자(식육의 경우에는 식품 접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외한다)에게 판매하여서는 아니 된다. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 식육 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매할 수 있다.
- 1) 도축장에서 도축된 지육상태 그대로 다른 식육판매업 영업자에게 판매하려는 경우
- 2) 수입한 식육을 더 이상의 가공 없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우
- 3) 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 포장한 상태 그대로 판매하는 경우
- 거. 자신이 판매하는 축산물을 직접 운반하는 경우에는 제2호를 준수하여야 한다.
- 5. 축산물보관업·축산물운반법·축산물판매업 및 식육즉석판매가공업의 종업원 준수사항 검사관 또는 영업자의 축산물위생업무와 관련한 지시사항을 이행하여야 한다.

#### 행정처분 기준 (제41조 및 제43조 관련)

축산물 위생관리법 시행규칙 [별표 11] <개정 2020. 12. 1.>

#### 1. 일반기준

- 타. 식육포장처리업 영업자에 대한 행정처분의 경우 그 처분이 품목류 제조정지에 해당하는 경우에는 품목류 제조정지 기간의 2분의1에 해당하는 기간으로 영업정지 처분을 하여야 한다.
- 너. 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 행정처분의 기준이 영업정지 또는 품목· 품목류 제조정지인 경우에는 정지처분 기간의 2분의 1 이하의 범위에서, 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄인 경우에는 영업정지 3개월 이상의 범위에서 각각 그 처분을 경감할 수 있다.
- (1) 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 산가, 과산화물가 또는 성분배합비율 등과 같이 경미한 위반의 경우로서 인수공통전염병·식중독 등 공중위생상 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정되는 경우
- (2) 축산물의 표시기준의 위반의 경우로서 일부 가공품 등에 대한 제조일자 등의 표시누락 등 그 위반사유가 영업자의 고의나 과실이 아닌 단순한 기계작동 상의 오류에 기인한 것이라고 인정되는 경우
- (3) 축산물을 처리·가공만 하고 시중에 유통시키지 아니한 경우
- (4) 축산물가공업 영업자가 생산한 축산물가공품 또는 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육이 잔류허용기준 위반에 해당하는 경우 해당 영업자가 같은 생산단위(같은 도축장에서 같은 도축일에 같은 농장에서 출하된 것을 말한다)에 대해 표본검사를 실시하는 등 원료의 적합성을 관리하여야 할 노력을 하였다고 인정되는 경우
- (5) 식용란수집판매업 영업자가 판매하거나 판매할 목적으로 보관·운반·진열하고 있는 식용란이 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 잔류허용기준 위반에 해당 하지만 해당 영업자가 법 제12조제4항에 따른 식용란의 성분규격에 관한 검사를 성실히 실시하였다고 인정되는 경우
- (6) 기준 및 규격이 정해지지 않은 유독·유해물질 등이 축산물에 혼입여부를 전혀 예상할 수 없었고 고의성이 없는 최초의 사례로 인정되는 경우

- (7) 해당 위반사항에 관하여 검사로부터 기소유예의 처분을 받거나 법원으로부터 선고유예의 판결을 받은 경우. 다만, 그 위반사항이 고의성이 없거나 공중위생상 인체의 건강을 해하지 아니한 경우로 한정한다.
- (8) 축산물가공품을 가공 또는 판매하는 자가 축산물가공품이력추적관리를 등록한 경우
- (9) 그 밖에 축산물의 수급정책상 필요하다고 인정되는 경우
- 더. 영업정지 1개월은 30일을 기준으로 한다.

#### 2. 개별기준

#### 나. **축산물가공업·식육포장처리업·**축산물유통전문판매업

이 버트웨 이	행정처분기준		
위반행위	1차위반	2차위반	3차위반
5. 법 제12조제3항 및 제6항 위반			
가. 검사를 실시하지 아니한 경우로서			
1) 검사항목의 전부에 대하여 실시하지	품목 제조정지	품목 제조정지	품목류 제조정지
아니한 경우	1개월	3개월	3개월
2) 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여	품목 제조정지	품목 제조정지	품목 제조정지
실시하지 아니한 경우	15일	1개월	3개월
3) 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여	경고	품목 제조정지	품목 제조정지
실시하지 아니한 경우		15일	3개월
나. 검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지	영업정지	영업정지	영업정지
아니한 경우	5일	15일	1개월
다. 법 제12조제3항에 따른 검사결과 부적 합한 사실을 확인하였거나, 같은 조 제5 항에 따른 위탁검사기관으로부터 부적 합한 사실을 통보받았음에도 불구하고, 해당 축산물을 유통·판매한 경우	또는 영업소 폐쇄와 해당		
라. 법 제12조제6항을 위반하여 검사결과	영업정지	영업정지	영업정지
위반사항을 보고하지 않은 경우	1개월	2개월	3개월

#### 다. 축산물보관업·축산물운반업·<u>축산물판매업\*</u>(축산물유통전문판매업은 제외)

OLHEMOL	행정처분기준		
위반행위	1차위반	2차위반	3차위반
4의2. 법 제12조제4항 및 제6항 위반			
가. 검사를 실시하지 않은 경우로서 다음의 어느 하나에 해당하는 경우			
1) 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 않은	영업정지	영업정지	영업정지
경우	7일	15일	1개월
2) 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지	영업정지	영업정지	영업정지
않은 경우	5일	10일	20일
3) 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지	경고	영업정지	영업정지
않은 경우		5일	10일
나. 검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 않은 경우	영업정지	영업정지	영업정지
	5일	15일	1개월
다. 법 제12조제6항을 위반하여 검사결과 위반사항을	영업정지	영업정지	영업정지
보고하지 않은 경우	1개월	2개월	3개월

<sup>\*</sup> 식용란수집판매업(식용란을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 수집하여 판매하는 영업자)

## 라. **식육즉석판매가공업**

OLHESHOL	행정처분기준		
위반행위	1차위반	2차위반	3차위반
5. 법 제12조제3항 위반			
가. 검사를 실시하지 않은 경우로서			
1) 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 않은	영업정지	영업정지	영업정지
경우	10일	1개월	45일
2) 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지	영업정지	영업정지	영업정지
않은 경우	5일	10일	1개월
3) 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지	경고	영업정지	영업정지
않은 경우		5일	1개월
나. 검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 않은	영업정지	영업정지	영업정지
경우	5일	15일	1개월
다. 법 제12조제3항에 따른 검사결과 부적합한 사실을 확인하였거나, 같은 조 제5항에 따른 위탁검사 기관으로부터 부적합한 사실을 통보받았음에도 불구하고, 해당 축산물을 유통·판매한 경우	영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
6. 법 제12조제6항을 위반하여 검사결과 위반사항을	영업정지	영업정지	영업정지
보고하지 않은 경우	1개월	2개월	3개월

# 제 **3** 장

자가품질검사 검사항목 및 규격

## 1 축산물 유형별 자가품질검사 항목 및 규격

\*「식품의 기준 및 규격」개정으로 기준에 변동이 있는 경우 변경된 기준을 적용함

#### □ 축산물가공품의 유형별 검사 항목

(「식품의 기준 및 규격」제2021-54호, 2021.6.29.)

유형	검사항목	규격			
1-1. 아이스크림류	1-1. 아이스크림류				
아이스크림,	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외)	n=5, c=2, m=10,000, M=100,000			
저지방아이스크림, 아이스크림밀크,	대장균군	n=5, c=2, m=10, M=100			
샤베트,	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g			
비유지방아이스크림	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g			
1-2. 아이스크림믹스류					
아이스크림믹스, 아이스밀크믹스,	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외)	n=5, c=2, m=10,000, M=100,000 (단, 멸균제품은 n=5, c=0, m=0)			
저지방아이스크림믹스, 샤베트믹스,	대장균군(멸균제품 제외)	n=5, c=2, m=10, M=100			
비유지방아이스크림믹스	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g			
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g			
2-1. 동물성유지류					
	산가	0.3 이하			
	비누화가	(식용우지)190~202, (식용돈지)192~203			
	요오드가	(식용우지)32~50, (식용돈지)45~70			
식용우지, 식용돈지	산화방지제	<ul> <li>부틸히드록시아니솔, 디부틸히드 록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논:</li> <li>0.2g/kg 이하(병용할 때에는 부틸히 드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루 엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2g/kg 이하)</li> <li>몰식자산프로필: 0.1g/kg 이하</li> <li>이 외에 산화방지제: 불검출</li> </ul>			

4	 유형	검사항목	규격
원료우지, 원료돈지		산가	4.0 이하
		산화방지제	<ul> <li>부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 타셔리부틸히드로퀴논:</li> <li>0.2g/kg 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의합계가 0.2g/kg 이하)</li> <li>몰식자산프로필: 0.1g/kg 이하</li> <li>이 외에 산화방지제: 불검출</li> </ul>
3-1. 조제·	유류		
		수분(액상제품 제외)	5.0% 이하
	11 014 71 .1 11	사카린나트륨	불검출
	매월1회이상	타르색소	불검출
영아용		탄화물(분말제품에 한함)	100g 당 7.5mg 이하
조제유, 성장기용		세균수(유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=2, m=1,000, M=10,000 (멸균제품은 n=5, c=0, m=0)
조제유	~1) 17 11 11	대장균군(멸균제품 제외)	n=5, c=1, m=0, M=10
	제품생산 단위별	크로노박터(영아용조제유에 한함)	n=5, c=0, m=0/60g(멸균제품 제외)
		바실루스 세레우스(멸균제품 제외)	n=5, c=0, m=100
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
4 1 원근		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
4-1. 햄류		A 7 1 1 A 1 0	0.07 (1. 11)
		아질산이온	0.07g/kg 미만
	비살균제품	타르색소	불검출
	N E 6 M E	보존료	<ul><li>소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘</li><li>: 2.0g/kg 이하(소브산으로서)</li><li>이 외에 보존료 : 불검출</li></ul>
		아질산이온	0.07g/kg 미만
햄,		타르색소	불검출
생햄, 프레스햄	살멸균제품 및 비살균제품	보존료	<ul> <li>소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘</li> <li>: 2.0g/kg 이하(소브산으로서)</li> <li>이 외에 보존료 : 불검출</li> </ul>
	중 그대로	세균수(멸균제품에 한함)	n=5, c=0, m=0
	섭취하는 제품	대장균(생햄에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100
	, , ,	대장균군(살균제품에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g

4	유형	검사항목	규격		
4-2. 소시	4-2. 소시지류				
	비살균제품	아질산이온	0.07g/kg 미만		
		보존료	<ul><li>소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘</li><li>∶ 2.0g/kg 이하(소브산으로서)</li><li>○ 이 외에 보존료 : 불검출</li></ul>		
		장출혈성대장균(식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함)	n=5, c=0, m=0/25g		
		아질산이온	0.07g/kg 미만		
소시지, 발효소시지, 혼합소시지		보존료	<ul><li>소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘</li><li>∶ 2.0g/kg 이하(소브산으로서)</li><li>○ 이 외에 보존료 : 불검출</li></ul>		
근접고시시	살 멸균제품 및	세균수(멸균제품에 한함)	n=5, c=0, m=0		
	비살균제품 중 그대로	대장균(발효소시지에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100		
	섭취하는 제품	대장균군(살균제품에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100		
		장출혈성대장균	n=5, c=0, m=0/25g		
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g		
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g		
4-3. 베이	컨류				
		아질산이온	0.07g/kg 미만		
	비사그케프	타르색소	불검출		
	비살균제품	보존료	<ul><li>소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘</li><li>: 2.0g/kg 이하(소브산으로서)</li><li>이 외에 보존료 : 불검출</li></ul>		
		아질산이온	0.07g/kg 미만		
ᆒᄾᅧᆰᄅ		타르색소	불검출		
베이컨류	살멸균제품 및 비살균제품 중 그대로	보존료	소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘     2.0g/kg 이하(소브산으로서)     이 외에 보존료 : 불검출		
	섭취하는	세균수(멸균제품에 한함)	n=5, c=0, m=0		
	제품	대장균군(살균제품에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100		
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g		
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g		

f	 유형	검사항목	규격		
4-4. 건조저장육류					
		아질산이온	0.07g/kg 미만		
		타르색소	불검출		
	비살균제품	보존료	<ul> <li>소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘</li> <li>: 2.0g/kg 이하(소브산으로서)</li> <li>이 외에 보존료 : 불검출</li> </ul>		
		아질산이온	0.07g/kg 미만		
건조저장		타르색소	불검출		
육류	살 멸균제품 및 비살균제품 중 그대로	보존료	<ul><li>소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘</li><li>: 2.0g/kg 이하(소브산으로서)</li><li>이 외에 보존료 : 불검출</li></ul>		
	섭취하는	세균수(멸균제품에 한함)	n=5, c=0, m=0		
	제품	대장균군(살균제품에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100		
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g		
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g		
4-5. 양념-	육류				
		아질산이온(천연케이싱 제외)	0.07g/kg 미만		
	비살균제품	타르색소	불검출		
	1.166.110	보존료	불검출		
양념육,		장출혈성대장균(분쇄가공육제품에 한함)	n=5, c=0, m=0/25g		
강합과, 갈비가공품,	살 멸균제품 및	아질산이온(천연케이싱 제외)	0.07g/kg 미만		
분쇄가공육제품,		타르색소	불검출		
갈비가공품,		보존료	불검출		
천연케이싱	비살균제품 중 그대로	세균수(멸균제품에 한함)	n=5, c=0, m=0		
	섭취하는	대장균군(살균제품에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100		
	제품	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g		
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g		
		장출혈성대장균(분쇄가공육제품에 한함)	n=5, c=0, m=0/25g		
4-6. 식육추출가공품					
		타르색소	불검출		
	비살균제품	세균수(액상제품에 한함)	n=5, c=1, m=100, M=1,000		
식육추출	(그대로	대장균군(액상제품에 한함)	n=5, c=1, m=0, M=10		
가공품	섭취하는	대장균(액상제품 제외)	n=5, c=1, m=0, M=10		
	제품)	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g		
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g		

유형		검사항목	규격
	비살균제품 (그 외 제품)	타르색소	불검출
		대장균	n=5, c=1, m=0, M=10
		타르색소	불검출
	살 멸균제품	세균수(액상제품에 한함)	n=5, c=1, m=100, M=1,000
식육추출 가공품	(그대로 섭취하는	대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10
У I О Н	제품)	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	살 멸균제품	타르색소	불검출
	(그 외 제품)	대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10
5-1. 알가	공품		
		세균수	n=5, c=1, m=500,000, M=1,000,000
전란액,	비살균제품	대장균군	n=5, c=1, m=100, M=1,000 (단, 피단은 n=5, c=0, m=0)
난황액, 난백액,		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
단백학, 전란분,		세균수	n=5, c=1, m=10,000, M=50,000
신단군, 난황분, 난백분, 알가열제품,	살멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	대장균군	살균제품: n=5, c=1, m=10, M=100 비살균제품: n=5, c=1, m=100, M=1,000 (단, 피단은 n=5, c=0, m=0)
피단		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
6-1. <del>++</del>	류		
		산도	0.18% 이하(젖산으로서)
우유, 환원유		세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0이 어야 한다. 다만, 유산균 첨가제품은 제외한다)
		대장균군(멸균제품 제외)	n=5, c=2, m=0, M=10
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g

유형	검사항목	규격
6-2. 가공유류		
	산도(유산균첨가우유, 가공유 제외)	0.18% 이하
강화우유, 유산균첨가우유, 유당분해우유,	세균수(유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다. 다만, 유산균 첨가제품은 제외한다)
가공유	대장균군(멸균제품 제외)	n=5, c=2, m=0, M=10
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
6-3. 산양유		
	산도	0.20% 이하(젖산으로서)
산양유	세균수(유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다. 다만, 유산균 첨가제품은 제외한다)
	대장균군(멸균제품 제외)	n=5, c=2, m=0, M=10
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
6-4. 발효유류		
발효유, 농후발효유, 크림	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
발효유, 농후크림발효유,	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
발효버터유, 발효유분말	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
6-5. 버터유		
버터유	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0 이어야 한다.)
	대장균군(멸균제품 제외)	n=5, c=2, m=0, M=10
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g

유형	검사항목	규격			
6-6. 농축유류					
	산도(농축우유에 한함)	0.4% 이하(젖산으로서)			
농축우유, 탈지농축우유	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0 이어야 한다.)			
	대장균군(멸균제품 제외)	n=5, c=2, m=0, M=10			
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g			
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g			
	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000			
가당연유, 가당탈지연유,	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10			
가공연유	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g			
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g			
6-7. 유크림류					
	산도	0.20% 이하(젖산으로서)			
	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000			
유크림	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10			
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g			
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g			
가공유크림	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0 이어야 한다.)			
/ 1 0 개 그 답	대장균군(멸균제품 제외)	n=5, c=2, m=0, M=10			
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g			
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g			

유형	검사항목	규격	
6-8. 버터류			
버터, 가공버터, 버터오일	산가	버터, 가공버타: 2.8 이하(발효제품 제외) 버터오일: 2.8 이하	
	타르색소	불검출	
	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	산화방지제	<ul> <li>부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터서리부틸히드로퀴논:</li> <li>0.2g/kg 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔및 터서리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2g/kg 이하)</li> <li>물식자산프로필: 0.1g/kg 이하</li> </ul>	
		• 이 외에 산화방지제 : 불검출	
	보존료	○ 데히드로초산나트륨: 0.5g/kg 이하(데히드로초산으로서) ○ 이 외에 보존료: 불검출	
6-9. 치즈류		1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2	
0 9. ΛΙΔΤΓ	대장균(자연치즈에 한함)	n=5, c=1, m=10, M=100	
자연치즈, 가공치즈	대장권(자전시트에 원립) 대장균군(가공치즈에 한함)		
	생 모델라	n=5, c=2, m=10, M=100 n=5, c=0, m=0/25g	
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, $c=0$ , $m=0/25g$	
	황색포도상구균	n=5, c=2, m=10, M=100	
	장출혈성대장균 (비살균 원유로 만든 치즈에 한함)	n=5, c=0, m=0/25g	
	클로스트리디움 퍼프리젠스 (비살균 원유로 만든 치즈에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100	
	보존료	• 데히드로초산나트륨 : 0.5g/kg 이하(데히드로초산으로서)	
		○ 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 3.0g/kg 이하(소브산으로서 기준하며, 프로피온산라트 륨을 병용할 때에는 소브산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0g/kg 이하) ○ 프로피온산, 프로피온산칼슘, 프로피온산나트륨 : 3.0g/kg 이하(프로피온산으로서 기준하며, 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘을 병용할 때에는 프로피온산 및 소브산의	
		사용량의 합계가 3.0g/kg 이하) • 이 외에 보존료 : 불검출	

유형	검사항목	규격	
6-10. 분유류			
전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유	수분	5.0% 이하	
	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	
	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
6-11. 유청류			
유청, 농축유청	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0 이어야 한다.)	
	대장균군(멸균제품 제외)	n=5, c=2, m=0, M=10	
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	
유청단백분말	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
6-12. 유당			
유당	수분	5.0% 이하	
	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	
	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
6-13. 유단백가수분해식품			
유단백가수분해식품	수분	5.0% 이하	
	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	
	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
7. 포장육			
포장육	장출혈성 대장균(분쇄에 한함)	n=5, c=0, m=0/25g	

### □ 식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사 항목

분류	검사항목	규격
	엔로프록사신(Enrofloxacin과 Ciprofloxacin의 합으로서)	불검출
	설파제(Sulfonamides의 총합)	불검출
	피프로닐(Fipronil과 fipronil sulfone의 합으로서)	0.02
식용란	비펜트린	0.01
	플루페녹수론	0.01
	에톡사졸	0.01
	피리다벤	0.01

### □ 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 검사 항목

구분	검사항목 제품 특성		규격
		① 멸균제품	n=5, c=0, m=0
~ 0 A =	     세균수	② 6개월미만 영아를 대상으로 하는 분말제품	n=5, c=2, m=1,000, M=10,000
영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	위 ①, ② 이외의 식품 (분말제품 또는 유산균첨 가제품, 치즈류는 제외)	n=5, c=1, m=10, M=100
식품	대장균군(멸균제품 제외)		n=5, c=0, m=0
	바실루스 세례우스(멸균제품 제외)		n=5, c=0, m=100
	크로노박터(영아용제품에 한하며, 멸균제품 제외)		n=5, c=0, m=0/60g
고령자를	대장균군(살균제품에 한함)		n=5, c=0, m=0
섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품	대장균(비살균제품에 한함)		n=5, c=0, m=0
	경도(경도조절제품에 한함)		500,000N/m2
	점도(경도 20,000N/m2 이하 점도조절 액상제품에 한함)		1,500 mpa·s 이상

<sup>\*</sup> 유형별 자가품질검사 항목에 추가하며, 중복될 경우 강화된 항목 및 규격 적용

## □ 통·병조림 및 레토르트 식품의 검사 항목

구분	제품특성	검사항목	규격
		세균	세균발육 음성
통병조림 및 레토르트 식품	통·병조림식품	주석(알루미늄 캔을 제외한 캔제품)	150 이하 (산성 통조림은 200 이하)
검사항목	레토르트식품	세균	세균발육 음성
		타르색소	불검출

<sup>\*</sup> 유형별 자가품질검사 항목에 추가하며, 중복될 경우 강화된 항목 및 규격 적용

제 4 장

자주하는 질문

## 1 검사 주기의 적용

### Q1. 자가품질검사 주기의 적용 시점은?

- ◆ 축산물가공품과 포장육의 경우 제품제조일을 기준으로 하며, 식용란의 경우 산란일을 기준으로 함
  - 예시) 1.20일 제조한 축산물가공품을 검사하고 이를 기준으로 1개월마다 1회이상 검사해야 하는 축산물가공품이라면 해당 날짜로부터 1개월이 되는 2.19일까지 제조하는 축산물가공품에 대하여 자가품질검사를 1회이상 실시한 것에 해당되며, 2.20일 이후 처음 제조하는 축산물가공품(2.20일 포함)에 대하여 다시 검사를 실시하여야 함.

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5, 「축산물의 자가품질검사 규정」 제7조

## Q2. 축산물가공품이나 포장육을 일정기간 제조하지 않았을 경우 자가품질검사 주기 적용은?

- ◆ 축산물가공품이나 포장육의 자가품질검사 주기 적용시점은 제품제조일 기준으로 산정하고 있으므로 당해 식품이 일정기간 제조·가공되지 않았다면 제품이 생산되지 않은 기간은 자가품질검사를 실시하지 않아도 무방하며, 제품을 재생산하는 시점부터 자가품질검사를 적용하면 됨
  - 이 경우, 생산 및 작업일지와 원료수불 관계서류 등을 기록 유지하여 자가 품질검사를 실시하지 않은 기간동안 제품을 생산하지 않았다는 내용을 증빙서류로 보관·제시하도록 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」별표5, 「축산물의 자가품질검사 규정」 제7조

- Q3. 식용란수집판매업 영업자가 새로운 가축사육시설로부터 식용란을 수집하여 판매할 시 자가품질검사 주기 적용은?
- ◆ 식용란의 자가품질검사 주기 적용시점은 산란일 기준으로 산정하고 있으므로 새로운 농장으로부터 수집한 경우 최초 수집한 식용란의 산란일을 기준으로 6개월마다 1회이상 검사를 실시하면 됨

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5, 「축산물의 자가품질검사 규정」 제7조

- Q4. 자체적으로 제품에 대한 검사를 실시하는 경우도 자가품질검사 검사주기를 그대로 지켜야 하는지?
- 「축산물의 자가품질검사 규정」고시에서 정한 검사항목 이외의 자체검사는 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 검사항목이나 영업자가 필요하다고 판단하는 검사항목과 검사주기를 자율적으로 정하여 실시할 수 있습니다.
  - Q5. 포장육은 유형별로 1가지만 검사해도 되는지?
- 포장육은 품목제조보고한 품목별로 자가품질검사를 실시하여야 합니다.
  [관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5 1. 다.

## 2 검사 항목

### Q1. 축산물 유형별로 자가품질검사를 실시할 수 있는 범위는?

- 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 축산물가공품이나 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 자가품질검사를 실시할 수 있음
  - 그러나 같은 양념육이라 하더라도 살균제품과 비살균 제품(그대로 섭취하지 않는 제품)을 동시 생산할 경우 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 검사항목이 다르므로, 각각 자가품질검사를 실시하여야 함
    - ※ 양념육(비살균제품 중 그대로 섭취하지 않는 제품) : 아질산이온, 타르색소, 보존료
    - ※ 양념육(살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품): 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

## Q2. 「식품의 기준 및 규격」고시에는 설정되어 있으나 자가품질검사 항목에는 없는 것들은 검사를 안해도 되는지?

- ○「축산물 위생관리법」에서 정한 자가품질검사는 「축산물의 자가품질검사 규정」 고시에서 정한 검사항목만 검사하면 되지만,
  - 영업자가 제조·가공·포장한 축산물가공품, 포장육 및 식용란은 「축산물 위생관리법」제4조에 따라 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합하여야 함
  - 동 고시에서 정한 검사항목 이외의 검사는 영업자가 안전한 축산물가공품
     등을 소비자에게 제공하기 위해 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 검사항목이나 영업자가 필요하다고 판단되는 검사항목을 자율적으로 추가검사를 실시할 수 있음

[관련규정] 「축산물 위생관리법」제12조, 「축산물위생관리법 시행규칙」제15조

### Q3. 식용란 자가품질검사 항목 중 설파제에 해당하는 성분은?

- 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 바와 같이 Sulfonamides의 총합으로 잔류 허용기준 적부를 판정하며, 그 성분은 「식품의 기준 및 규격」 고시 제8. 8.2.2.1.1 "축산물 중 항균제 동시 다성분 분석법"을 통해 검사하는 Sulfonamides 15종 (설파구아니딘, 설파독신, 설파디메톡신, 설파디아진, 설파메라진, 설파메타진, 설파메톡사졸, 설파메톡시피리다진, 설파모노메톡신, 설파퀴녹살린, 설파클로미리다진, 설파클로진, 설파티아졸, 설파페나졸, 설피속사졸)에 해당됨 [관련규정] 「축산물의 자가품질검사 규정」제4조. 「식품의 기준 및 규격」제8. 일반시험법
  - Q6. 「축산물의 자가품질검사 규정」고시에서 아질산이온, 타르색소, 보존료 검사항목이 있는 경우, 제품의 제조·가공 시 사용하지 않았을 경우에도 아질산이온, 타르색소, 보존료를 검사하여야 하는지?
- 축산물가공품의 제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우 그 항목의 검사를 생략 할 수 있음.
  - 이 경우, 품목제조보고, 원료수불대장 등에서 특정 식품첨가물을 사용하지 않았다는 증명을 할 수 있어야 함
  - 다만, 공무원 등이 해당 제품을 수거·검사한 결과, 검출되어서는 아니되거나 사용기준을 초과한 아질산이온, 타르색소, 보존료 등이 검출될 경우 기준·규격 위반에 해당됨
  - 따라서 영업자가 제조·가공하는 제품은 자가품질검사 항목에는 없더라도 「식품의 기준 및 규격」 고시에 따른 식품 일반에 대한 공통기준 및 규격, 개별 기준규격에 모두 적합하도록 자체적으로 관리하여야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」별표5

- Q7. 축산물가공품의 제조·가공 시 아질산이온, 타르색소, 보존료를 직접 사용하지 않았지만 원료로 사용되는 간장 등에 포함되어 있는 경우에도 아질산이온, 타르색소, 보존료를 검사하여야 하는지?
- 축산물가공품의 제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우 그 항목의 검사를 생략 할 수 있음.
  - 이 경우, 품목제조보고, 원료수불대장 등에서 특정 식품첨가물을 사용하지 않았다는 증명을 할 수 있어야 함
  - 다만, 공무원 등이 해당 제품을 수거·검사한 결과, 검출되어서는 아니되거나 사용기준을 초과한 아질산이온, 타르색소, 보존료 등이 검출될 경우 원료 배합비 등을 고려하여 기준·규격 위반여부를 판정함

[관련규정] 「축산물의 자가품질검사 규정」 별표5

### Q8. 통·병조림 및 레토르트 식품의 자가품질검사 항목은?

- 통·병조림 및 레토르트 식품에 해당하는 축산물가공품은 「축산물의 자가품질 검사 규정」 고시에서 [별표1] 축산물가공품의 유형별 검사 항목과 [별표2] 통·병조림 및 레토르트 식품 검사항목을 동시에 적용하여야 함
  - 다만, 검사항목이 중복되는 경우 강화된 검사항목을 적용하여야 하므로 살모넬라균 등 식중독균, 세균수 또는 대장균(군) 검사항목과 장기보존식품의 세균검사를 동시에 적용받는 경우에는 세균검사(세균발육시험)만 실시하면 됨

[관련규정] 「축산물의 자가품질검사 규정」제5조

## 3 유형별 검사

- Q1. 1년의 기간 동안 검사하여야 하는 최소 품목 수를 정하고 있는 시행규칙 규정은 축산물가공업과 식육즉석판매가공업 모두에 해당되는 것인지?
- 식육즉석판매가공업은 해당되지 않음 [관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5
  - Q2. 시행규칙 별표5에서 정한 "생산중량 상위 3개 품목"이란 전년도에 생산된 생산 중량을 뜻하는 것인지 아니면 검사 당해연도의 생산중량을 뜻하는 것인지?
- 전년도에 생산된 생산중량을 뜻함[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5
  - Q3. 전년도 생산된 해당 동일 유형의 품목이 없는 경우에는 유형별 검사를 실시하여야 하는 품목수를 어떻게 산정하여야 하는지?
- 이 경우 동일 유형의 품목 수에 따른 검사 품목 수를 산출할 수 없으므로, 종전대로 동일한 유형의 품목들 중에서 매월 1회 이상 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있음

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」별표5

- Q4. 당해연도에 1년의 기간을 기준으로 검사하여야 하는 품목 수보다 적은 품목만 생산될 시, 유형별 최소 검사 품목 수 충족을 위하여 별도 생산하여 검사를 실시하여야 하는지?
- 유형별 최소 검사 품목 수 충족을 위하여 별도로 생산할 필요는 없음 [관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

- Q5. 지난해 동일 유형의 품목 12개를 생산하여 금년에 6개 이상을 검사하여야 하는 경우, 1~11월까지 A품목만 생산, 12월에 B~F(5개 품목)이 생산된 경우 12월에는 5개 품목을 모두 의뢰하여야 하는지, 아니면 품목 하나만 의뢰하여도 되는지?
- 5개 품목을 모두 의뢰하여야 함 [관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5
  - Q6. 지난해 생산된 동일 유형의 품목이 12개를 초과하여 생산중량 상위 3개 품목을 포함시키고자 할 시, 당해연도에 해당 3개 품목 중 일부 또는 3개 품목 모두 생산되지 않았다면 검사를 위해 해당 3개 품목을 별도 생산하여야 하는지?
- 생산중량 상위 3개 품목을 충족시키기 위해 별도로 생산할 필요는 없으며, 생산되지 않은 해당 제품들을 제외한 상위 3개 품목을 포함하여 검사하여야 함. [관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5
  - Q7. 동일한 유형의 살균제품과 비살균 제품을 생산하는 경우, 살균제품과 비살균 제품을 구분하여 각각 검사하여야 하는지? 예) 1년에 소시지 유형 중 살균제품 5품목, 비살균 제품 50품목을 생산하였을 경우
- ◆ 동일한 유형의 축산물가공품이라 하더라도 살균제품과 비살균제품은 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 서로 같지 않으므로 각각 검사하여야 함.
  - 1) 살균제품 5품목은 12개 이하에 해당하여 50%인 최소 3개 품목을 1년의 기간동안 검사하여야 하며,
  - 2) 비살균제품 50품목은 12개 초과에 해당하여 전년도 생산한 상위 3개 품목을 포함하여 최소 6개 품목을 1년의 기간동안 검사하여야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」별표5

## 4 검사 기관

### Q1. 자가품질검사 의무 대상 영업자가 직접 검사를 실시할 수 있는지?

● 영업자가 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약류가 구비된 검사실을 갖추고 자가품질검사자의 자격을 가진 검사자가 검사를 실시할 때에는 직접 검사를 실시할 수 있음

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제12조. 같은법 시행규칙 제14조, 「축산물의 자가품질검사 규정」 제8조

### Q2. 자가품질검사를 할 수 있는 기관은?

● 영업자가 직접 검사를 실시하기 어려운 경우에는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제2호에 따른 축산물 시험·검사기관에 위탁하여 검사를 실시할 수 있음

※ 식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr)→ 정책정보→ 시험검사기관→ 시험검사기관 지정현황 [관련규정] 「축산물 위생관리법」 제12조, 「식품·의약품분야 시험·검사기관 등에 관한 법률 시행규칙」 제6조

## Q3. 축산물가공업 영업자는 반드시 검사실을 갖추어야 하는지?

◆ 식품의약품안전처장이 지정한 축산물 시험·검사기관에 위탁하여 자가검사를 하려는 경우, 같은 법인·영업자가 2개소 이상의 축산물 가공업의 영업을 하거나 식품제조· 가공업의 영업을 하면서 축산물가공업의 영업을 추가로 하여 자사의 기존 검사실을 이용하려는 경우, 같은 영업자가 설립한 축산물 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대한 검사를 하는 경우, 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품·축산물 관련 연구·검사기관의 검사실에서 검사를 하려는 경우 또는 같은 조 제3호에 따른 계열 회사의 축산물가공업 검사실에서 검사를 하려는 경우에는 검사실을 갖추지 않을 수 있음

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표10 영업의 종류별 시설기준 제3호가목(7)

## 5 부적합제품 처리

### Q1. 자가품질검사 부적합 판정을 받았을 경우 조치사항은?

- 영업자는 지체없이 검사결과를 허가·신고관청에 통보하여야 함

  ※(위탁검사를 한 경우) 축산물 시험·검사기관은 자가품질검사결과 부적합한 경우 부적합긴급
  통보시스템으로 우선 통보한 후 식약처(지방식약청) 또는 허가·신고관청에 부적합 공문을 시행
- 부적합 제품이 회수대상인 경우, 영업자가 유통재고량\*을 파악하여 회수계획서를 허가·신고관청에 제출하고, 회수폐기 등 필요한 조치를 하여야 함 ※ 출고량 중 유통업소에서 판매 목적으로 보관 중인 양(최종 소비자에게 판매된 양은 제외) [관련규정] 「축산물 위생관리법」제31조의2, 같은법 시행규칙 제51조의3, 별표14의3 회수대상 축산물의 기준

## Q2. 자가품질검사 항목 이외 추가 검사한 항목이 부적합 된 경우 조치사항은?

● 축산물 시험·검사기관은 자가품질검사 항목 이외의 검사결과가 부적합한 경우에도 부적합긴급통보시스템으로 우선 통보한 후 식약처, 지방식약청 또는 허가·신고관청에 부적합 공문을 시행하고 영업자는 부적합 항목이 회수대상인 경우 유통 제품에 대하여 회수·폐기 등 필요한 조치를 하여야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법」제31조의2 및 같은법 시행규칙 제51조의3

## Q3. 자가품질검사 부적합 판정이 되면 행정처분 대상이 되는가?

▶ 자가품질검사 부적합 결과로 행정처분 대상이 되지 않음 다만, 회수 절차를 진행하면서 허가·신고관청에서 유통 중인 회수대상 제품을 수거하여 위반사항을 확인하기 위한 검사를 실시하고, 그 결과가 부적합인 경우에는 행정처분 대상이 됨

[관련규정] 「축산물 위생관리법」제31조의2 및 같은법 시행규칙 제41조 및 제51조의3항제3호 시행규칙 별표11 행정처분의 기준 제2호나목(1)

## 6 기 타

- Q1. 영업장소가 서로 다른 다수의 영업장에서 생산한 제품의 자가품질검사 대상 품목은?
- ♪ 자가품질검사는 영업허가(신고)한 영업소별로 실시하여야 함 [관련규정] 「축산물 위생관리법」제12조, 제22조, 제24조
  - Q2. 판매용이 아닌 증정용, 이벤트 행사용으로 생산한 제품도 자가품질검사를 실시하는지?
- 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하며 '판매'에는 '불특정 다수인에게 무료로 제공하는 것'도 포함하고 있으므로 증정용, 이벤트 행사용 제품도 자가품질검사를 실시하여야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법」제2조, 제12조 및 같은법 시행규칙 별표5

- Q3. 자가품질검사를 위탁받은 축산물 시험·검사기관은 영업자가 검사요청한 축산물에 대한 의뢰 검사항목이 적합하지 않을 경우 검사항목을 조정하여 실시할 수 있는지?
- ♪ 검사기관은 의뢰자가 의뢰한 내용에 대하여 검사를 실시하여야 함
  - 다만, 의뢰자가 검사항목 등을 지정하지 않아 검사항목의 누락 우려가 있는 경우 의뢰자와 협의 후 검사항목을 결정하여 검사하여야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」제15조 「식품·의약품분야 시험·검사기관 등에 관한 법률 시행규칙」제15조 및 별표6

### Q4. 자가품질검사를 실시하는 경우 검사결과를 입력해야 하는지?

- 법 제12조제3항에 따른 검사를 직접 하는 축산물가공업의 영업자는 검사결과 의 위조·변조를 방지할 수 있는 기록관리시스템을 설치·운영하여야 하며, 식 용란수집판매업 영업자는 영업자가 법 제12조제4항에 따른 검사를 직접하는 경우 그 검사결과의 위조·변조를 방지할 수 있는 기록관리시스템을 설치· 운영하여야 함
  - 영업자가 자체 기록관리시스템을 구비한 경우에는 해당 시스템을 사용할 수 있으며, 그렇지 않을 경우에는 식약처에서 운영하는 통합LIMS(통합실험실정보 관리시스템, http://lims.mfds.go.kr)를 사용하실 수 있음

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표12(제4호 거목), 별표13(제3호머목)

### Q5. 자가품질검사의 면제 요건은 무엇인지?

- 법 제9조제4항 또는 제5항에 따른 <u>안전관리인증작업장</u>등이 다음 2가지 중 어느 하나에 해당하는 경우에 자가품질검사가 면제됨
  - 자가품질검사 검사항목\*이 포함된 안전관리인증기준을 준수: 안전관리인증 기준의 준수 여부에 대한 결과가 나온 날로부터 1년간 자가품질검사 면제
  - \* (예시) 분쇄포장육 제품에 대한 장출혈성대장균 관리기준을 설정하여 운영하는 경우
  - 제9조의3제1항에 따른 조사평가 결과가 총점의 95% 이상인 점수인 경우 해당 결과가 나온 날부터 1년간 자가품질검사 면제

[관련규정] 「축산물 위생관리법」제12조제5항 및 같은법 시행규칙 제14조제3항

### Q6. 자가품질검사 대상인 '분쇄포장육'은 무엇인가요?

- 형태가 통상 분쇄육을 뜻하는 '식육을 으깨어 잘게 부스러뜨린 것 또는 이와 유사한 형태로 다진 것'임
  - 햄버거 패티, 떡갈비, 고기완자, 만두 재료에 주로 사용됨 참고로, 깍둑썰기·채썰기 등 식육을 잘게 자른 것\*으로 보통 가열·조리시 뭉쳐지지 않은 형태는 분쇄포장육에 해당하지 않음
  - \* 카레, 짜장, 잡채, 국·찌개 재료 등에 주로 사용됨





제 5 장

참고 자료

## 1 축산물의 자가품질검사 규정 고시 전문

### 축산물의 자가품질검사 규정

식품의약품안전처 고시 제2018- 1호(2018. 1. 3. 제정) 식품의약품안전처 고시 제2018-36호(2018. 5.16. 개정) 식품의약품안전처 고시 제2019-78호(2019. 9.16. 개정) 식품의약품안전처 고시 제2019-140호(2019.12.27. 개정) 식품의약품안전처 고시 제2020-58호(2020. 7. 8. 개정) 식품의약품안전처 고시 제2021-32호(2021. 4. 9. 개정)

제1조(목적) 이 고시는 「축산물 위생관리법」(이하 "법"이라 한다) 제12조제3항 및 제4항, 같은 법 시행령(이하 "시행령"이라 한다) 제13조, 같은 법 시행규칙 (이하 "시행규칙"이라 한다) 제14조 및 별표 5에 따른 검사 항목 및 검사와 관련된 세부 사항을 정하는 것을 목적으로 한다.

제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

- 1. "자가품질검사"라 함은 법 제21조에 따른 축산물가공업·식육포장처리업 및 식육즉석판매가공업 영업자(이하 "축산물가공업 영업자 등"이라 한다)와 시행령 제21조에 따른 식용란수집판매업의 영업자가 축산물가공품의 원료 또는 자신이 가공·포장한 축산물가공품·포장육 및 판매하는 식용란이 법 제4조제2항에 따른 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합한지의 여부를 검사하는 것을 말한다.
- 2. "자가품질검사자"라 함은 축산물가공업 영업자 등과 식용란수집판매업 영업자가 종업원 중에서 검사능력이 있는 자를 지정하여 자가품질검사를 하게 하는 자를 말한다.
- 제3조(적용대상) 이 고시는 축산물가공업 영업자 등이 제조·가공·포장하는 축산물가공품·포장육 및 식용란수집판매업 영업자가 판매하는 식용란을 적용대상으로 하다.

- **제4조(자가품질검사 기준 및 방법)** ① 자가품질검사 기준은 시행규칙 제14조에 따른 별표 5의 축산물가공업 등 영업자의 검사기준에 따른다.
  - ② 자가품질검사는 법 제4조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정하는 시험법에 따라 실시하여야 한다.
  - ③ 식용란수집판매업 영업자가 실시하는 식용란에 대한 검사는 식용란을 생산한 가축사육시설별로 하여야 한다.
- 제5조(자가품질검사 항목) ① 시행규칙 제14조에 따른 별표 5에서 식품의약품안 전처장이 정하는 축산물가공품·포장육 및 식용란의 검사항목은 별표 1 및 별표 1의2와 같다.
  - ② 법 제4조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품에 해당하는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 2의 검사항목을 적용하고, 통·병조림 식품 및 레토르트식품에 해당하는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 3의 검사항목을 함께 적용한다. 다만 통·병조림 및 레토르트 식품에 대하여 세균검사를 실시하는 경우 별표 1의 검사항목 중 살모넬라균 등병원성미생물, 세균수 또는 대장균(군) 검사를 생략할 수 있다.
- 제6조(동일 유형 품목 수 산정기준) 시행규칙 제14조 및 별표 5 1. 가. (2) 중 동일 유형의 품목 수는 전년도에 생산된 해당 동일 유형의 품목 수를 말한다.
- 제7조(자가품질검사 주기) ① 시행규칙 제14조에 따른 별표 5에서 식품의약품안 전처장이 정하는 축산물가공업·식육포장처리업 영업자가 생산하는 축산물가공 품·포장육에 대한 검사 주기는 매월 1회 이상으로 한다. 다만, 일 1톤 이하의 원유를 사용하여 법 제2조제9호 및 같은 법 시행령(이하 "시행령"이라 한다) 제2조제3항에 따른 유가공품을 생산하는 유가공업 영업자는 2개월에 1회 이상 검사하여야 한다.
  - ② 식용란수집판매업 영업자가 실시하는 식용란에 대한 검사 주기는 6개월에 1회 이상으로 한다. 이 경우 검사 주기의 적용시점은 산란일을 기준으로 한다.

- 제8조(자가품질검사자의 자격·임무 등) 자가품질검사자의 자격은 「고등교육법」 제2조에 따른 학교의 의학·한의학·수의학·약학·한약학·간호학·식품가공학·식품공학·축산학·축산학공학 분야의 학과 또는 학부에서 미생물학·공중보건학·수의미생물학·수의공중보건학·식품위생학·식품가공학·식품공학·축산가공학·식품미생물학·식품저장학·식품재료학·식품화학·생화학·생물학·축산학 중 2과목 이상을 이수하여 졸업한 자로 한다.
- 제9조(검사불합격품의 처리) ① 축산물가공업 영업자 등과 식용란수집판매업 영업자는 자가품질검사 결과 해당 축산물이 식품의 기준 및 규격에 부적합한 때에는 해당 제품을 지체 없이 회수하고 시행령 제19조제2항에 따른 별표 2의 검사불합격품의 폐기처리방법과 기준 및 시행규칙 제24조에 따른 별표 9의 검사불합격품의 용도전환의 방법과 기준에 따라 조치해야 한다.
  - ② 제1항에 따라 검사불합격품을 처리한 영업자는 그 결과에 대한 기록을 2년간 보관해야 한다.
- 제10조(재검토기한) 식품의약품안전처장은 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2018년 7월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 6월 30일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

### **부 칙** (제2021-32호, 2021. 4. 9.)

제1조(시행일) 이 고시는 2021년 6월 30일부터 시행한다.

- 제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행일 후 검사를 신청하거나, 검사를 시작하는 경우부터 적용한다.
- 제3조(경과조치) 이 고시 시행 당시 검사를 신청했거나 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정을 적용한다.

## [별표 1]

# 축산물가공품의 유형별 검사 항목

분 류	Ĥ	. 형	검 사 항 목	
	아이스크림		세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외),	
	아이스밀크		대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
1-1. 아이스크림류	저지방아이스크림		세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	샤베트		세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아	
	비유지방아이	스크림	모노사이토제네스	
	아이스크림믹	스	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아	
	아이스밀크믹	스	모노사이토제네스	
1-2. 아이스크림믹스류	저지방아이스크림믹스		세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	샤베트믹스		세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	비유지방아이스크림믹스			
	식용우지		- 산가. 비누화가, 요오드가, 산화방지제	
	식용돈지			
2-1. 동물성유지류	원료우지		- 산가, 산화방지제	
	원료돈지			
		매월1회이상	수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)	
9 1 구제 <b>호</b> 로	영아용 조제유	제품생산 단위별	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 크로노박터(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
3-1. 조제유류		매월1회이상	수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)	
	성장기용 조제유 제품생산 단위별		세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	

분 류	ቶ	형	검 사 항 목
		비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
4-1. 햄류	햄, 생햄, 프레스햄	살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균(생햄에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	소시지,	비살균제품	아질산이온, 보존료, 장출혈성대장균(소시지 중 식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함)
4-2. 소시지류	발효소시지, 혼합소시지	살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균(발효소시지에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
4-3. 베이컨류	베이컨류	살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
4-4. 건조저장육류	건조저장육류	살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
	양념육, 갈비가공품	살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 장출혈성대장균
4-5. 양념육류	분쇄가공육제품	살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성대장균
		비살균제품	타르색소, 보존료
	천연케이싱	살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

분 류	ቶ	형	검 사 항 목
4-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	비살균제품 (그대로 섭취 하는 제품) 비살균 제품 (그 외 제품) 살·멸균제품 (그대로 섭취 하는 제품) 살·멸균제품	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 대장균(액상제품 제외). 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 타르색소, 대장균 타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	전란액,	(그 외 제품)	타르색소, 대장균군
5-1. 알가공품	난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단	비살균제품 살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭 취하는 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-1. 우유류	우유 환원유		산도, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	강화우유		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균 제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-2. 가공유류	유산균첨가우	<del>û</del>	대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
0 2. 7 8 11 11	유당분해우유		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균 제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가공유		세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-3. 산양유	산양유		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균 제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	발효유		
	농후발효유		
6-4. 발효유류	크림발효유		대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
V 1. E14	농후크림발효유		
	발효버터유		
	발효유분말		대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-5. 버터유	버터유		세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

분 류	유형	검 사 항 목
	농축우유	산도, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-6. 농축유류	탈지농축우유	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
0 0. 0 11111	가당연유	   게크스 레카크크 샤마네퀴 키샤메키시
	가당탈지연유	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가공연유	
6-7. 유크림류	유크림	산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
0-7. 並出出	가공유크림	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	버터	산가(발효제품 제외), 타르색소, 대장균군,
6-8. 버터류	가공버터	살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료
	버터오일	산가, 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료
	자연치즈	대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 장출혈성대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 클로스트리디움 퍼프리젠스 (비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료
6-9. 치즈류	가공치즈	대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 장출혈성대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 클로스트리디움 퍼프리젠스 (비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료
	전지분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아
	탈지분유	모노사이토제네스
6-10. 분유류	가당분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	혼합분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유청	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라,
6-11. 유청류	농축유청	리스테리아 모노사이토제네스
	유청단백분말	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-12. 유당	유당	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-13. 유단백가수분해식품	유단백가수분해식품	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
7. 포장육		장출혈성 대장균(분쇄에 한함)

### [별표 1의2]

## 식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사 항목

구 분	검 사 항 목
항생제	퀴놀론계(엔로프록사신, 시프로플록사신), 설파제
농약	피프로닐, 비펜트린, 플루페녹수론, 에톡사졸, 피리다벤

### [별표 2]

## 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 검사항목(제5조제2항 관련)

구 분	검 사 항 목
영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품	세균수(멸균제품 또는 6개월미만 영아를 대상으로 하는 분말제품, 그 외 식품 중 분말제품 또는 유산균첨가제품, 치즈류를 제외한 식품에 한함), 대장균군(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 크로노박터(영아용제품에 한하며, 멸균제품은 제외)
고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품	대장균군(살균제품에 한함), 대장균(비살균제품에 한함), 경도(경도조절식품에 한함), 점도(경도 20,000 N/m2 이하의 점도조절 액상제품에 한함)

## [별표 3]

## 통 · 병조림 및 레토르트 식품 검사항목

구 분	검 사 항 목
통ㆍ병조림식품	세균, 주석(알루미늄 캔을 제외한 캔제품에 한함)
레토르트식품	세균, 타르색소

## 2

## 축산물 자가품질검사 관련 제도 연혁(요약)

### □ 축산물 위생관리법 등 법령 연혁

#### 시행 1962, 1,20,

#### 축산물가공처리법

법률 제1011호 1962,1,20,, 제정

축산물의 검사 \* 미검사축산물의 반출금지 축산물검사원(정부)의 검사 후 반출

#### 시행 1978, 1,31,

#### 축산물가공처리법

법률 제3060호 1977.12.31., 일부개정

축산물가공업 자체검사 도입 \*영업자(자체검사원) 검사 운영

#### 시행 1986.11.11.

#### 식품위생법

법률 제3823호 1986.5.10., 전부개정

자가품질검사 의무 신설 \*축산물가공품 업무이관·농업부 - 보건복기뷰) 보건사회부령 제767호 1985, 7, 1., 개성

#### 시행 1996, 9,30,

#### 식품위생법

법률 제5099호 1995.12.29., 일부개정

자가품질검사항목 및 절차 등 세부기준 마련

#### 시행 1998. 6.14.

#### 축산물가공처리법

법률 제5443호 1997.12.13., 전부개정

축산물가공품 업무 이관 (보건복지부→ 농림부)

### 시행 2004. 7.30.

#### 축산물가공처리법

법률 제7134호 2004. 1.29., 일부개정

식육포장처리업 신설 (축산물가공업에서 분리)

#### 시행 2006. 9.25.

#### 축산물가공처리법

법률 제7915호 2006. 3.24., 일부개정

식육포장처리업 자가품질검사 의무 제외

#### 시행 2013. 3.23.

#### 축산물 위생관리법

법률 제11690호 2013. 3.23., 타법개정

축산물위생관리법 이관 (농식품부→ 식약처)

#### 시행 2016. 8. 4.

## 축산물 위생관리법

법률 제14025호 2016. 2. 3., 일부개정

식육즉석판매가공업에 자가품질검사 의무부여 \* 영업 신설은 '13.10.16 시행

#### 시행 2018. 4.25.

### 축산물 위생관리법

법률 제14957호 2017.10.24., 일부개정

식용란수집판매업에 자가품질검사 의무부여

#### 시행 2020.10. 8.

#### 축산물 위생관리법

법률 제17091호 2020. 4. 7., 일부개정

자가품질검사 면제요건 마련 \* 면제대상: 식용란수집판매업, 안전관리인증작업장 등

#### 시행 2021. 6.30.

### 축산물 위생관리법

법률 제17811호 2020.12.29., 일부개정

식육포장처리업에 자가품질검사 의무부여

### □ 축산물 위생관리법 시행규칙 최근 연혁

#### 시행 2015. 1. 6.

총리령 제1123호 2015.1.6., 일부개정

(가공품) 유형 별 자가품질검사 허용

#### 시행 2016. 8. 4.

총리령 제1314호 2016.8.4., 일부개정

- 1. 식육즉석판매업 자품검사 의무부여
- 2. 가공업 영업자의 검사주기(고시)

#### 시행 2018. 4.25.

총리령 제1456호 2018.4.25., 일부개정

식용란수집판매업 자품검사 의무부여 \* 가축사육시설별 검사 실시(별표5)

#### 시행 2019. 9. 4.

총리령 제1561호 2019.9.4., 일부개정

(가공품) 1년 이내 검사해야하는 품목 수 기준 마련

#### 시행 2021. 6.30.

총리령 제1716호 2021.6.30., 일부개정

식육포장처리업에 자가품질검사 의무부여

## 3

# 축산물 시험·검사기관 현황

### ※ 식약처 홈페이지 > 정책정보 > 시험검사기관 > 시험검사기관 지정현황 ('20.7.6일 기준)

연번	기 관 명	소 재 지	분야	시험·검사항목	유효기간
1	한국식품안전관리 인증원	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156 ☎ 043-928-0179 Fax 043-928-0029	축산물 (조제유류제외)	이화학(중금속 제외), 미생물, 잔류농약	'23.12.25
2		경기도 의왕시 봇들로 50(포일동) ☎ 02-3470-8200 Fax 02-523-2072	축산물	이화학, 미생물, 잔 류농약, 동물용의약 품, 방사능	'23.11.25
3	㈜한국유로핀즈 분석서비스	경기도 군포시 산본로 101번길 13 ☎ 031-361-7706 Fax 031-361-7798	축산물	이화학, 미생물	'23.12.17
4	한국표준시험분석 연구원㈜	경기도 안산시 단원구 광덕4로 250, 씨티프라자 5층 ☎ 031-493-3547 Fax 031-493-1959	축산물	이화학, 미생물	'23.11.25
5	삼성웰스토리㈜ 식품연구소	경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1(마북동, 외 6필지) ☎ 031-899-0543 Fax 031-288-0811	축산물(식육가공품 및 알가공품에한함)	이화학, 미생물, 한우확인시험	'23.12.25
6	농협경제지주㈜ 축산연구원	경기도 안성시 공도읍 대신두길 42-20 ☎ 031-659-1336 Fax 031-659-1377	축산물(식육가공품 (식용우지,식용돈지 제외),알가공품 및 식용란에 한함)	이화학, 미생물, 잔 류동물용의약품(합 성호르몬제 제외), 잔류농약	'23.12.25
7	계명대학교 전통미생물자 원개발 및 산업회연구센터	대구광역시 달서구 달구벌대로 1095 첨단산업지원센터 ☎ 053-580-6441 Fax 053-580-6465	축산물	이화학, 미생물	'23.12.31
8	(주)동진생명연구원	경남 창원시 의창구 차룡로 48번지 61 ☎ 055-293-5440 Fax 055-293-6980	축산물 (조제유류제외)	이화학, 미생물	'23.11.25
9	씨제이프레시웨이㈜ 식품안전센터	경기도 이천시 마장면 덕평로 811 ☎ 031-776-5654 Fax 031-631-7352	축산물(식육가공품, 알가공품에 한함)	이화학, 미생물	'23.11.25
10	㈜현대그린푸드 식품위생연구소	경기도 용인시 수지구 문인로 30 ☎ 031-525-2130 Fax 031-525-2493	축산물(식육가공품, 알가공품에 한함)	이화학, 미생물, 한우확인시험	'23.11.25
11	수원여자대학교 식품분석연구센터	경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098 ☎ 031-290-8263 Fax 031-290-8220	축산물	이화학, 미생물 , 잔 류농약(식용란에 한 함), 잔류동물용의약 품(식용란에 한함)	'23.11.25
12	㈜한국분석기술 연구원	부산광역시 동구 대영로 267 해광빌딩(초량동) ☎ 051-466-1231 Fax 051-466-3298	축산물	이화학 미생물 잔류농 약 잔류동물용의약품	'23.10.4
13	(주)산업공해연구소	서울특별시 금천구 디지털로 130 남성프라자 1008-1010 ☎ 02-2026-1250 Fax 02-2026-1268	축산물	이화학, 미생물	'23.11.25
14	(사)한국건강기능식 품협회 부설 한국기 능식품연구원	경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700번지 코리아바 이오파크 B동 A-B03호, B101∼102호, B301∼302호 ☎ 031-628-2400 Fax 031-628-0400	축산물	이화학, 미생물, 잔 류농약, 잔류동물용 의약품, 방사능	'24.1.6
15	(주)아워홈 마곡식품 연구센터	서울특별시 강서구 마곡중앙10로 91 7층 ☎ 02-6966-9438 Fax 02-6713-6539	축산물 (조제유류제외)	이화학, 미생물, 잔 류농약, 잔류동물용 의약품	'22.2.5
16	한국식품산업협회 부설 한국식품과학연구원 부산지소	부산광역시 남구 수영로 309(대연동) ☎ 051-628-7915 Fax 051-628-7953	축산물 (조제유류제외)	이화학, 미생물, 잔류농약,잔류동물용 의약품	'21.11.4

연번	기 관 명	소 재 지	분야	시험·검사항목	유효기간
17	주식회사 유로핀즈우솔	대전광역시 유성구 테크노2로 328(탑립동) ☎ 042-936-1212 Fax 042-936-1220	축산물	이화학, 미생물	'24.3.1
18	(세)KOTITI 시험연구원	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 541번길 29 2층 (상대원동) ☎ 02-3451-7000 Fax 02-3451-7464	축산물	이화학, 미생물	'21.10.4
19	㈜동원에프엔비 식품안전센타	서울특별시 서초구 마방로60, 2층 ☎ 031-740-3625 Fax 031-740-3670	축산물	이화학, 미생물	'21.10.4
20	㈜바이오푸드랩	서울특별시 구로구 디지털로30길 28, 1410호~ 1414호 (구로동, 마리오타워) ☎ 070-7410-1400 Fax 070-7410-1430	축산물	이화학, 미생물	'21.10.15
21	푸디스트(주) 식품분석센터	경기도 이천시 부발읍 중부대로 1763번길 45, 3층 ☎ 031-8011-3804 Fax 031-8011-3840	축산물(식육가공품, 알가공품,포장육)	이화학(영양성분제외), 미생물,한우확인시험	'21.11.9
22	(주)정피엔씨연구소	경기도 용인시 기흥구 흥덕중앙로 120 유-타워 1504호, 1505호(영덕동) ☎ 031-708-8113 Fax 031-702-8110	축산물 (식육가공품,포장육)	한우확인시험	'21.11.26
23	중앙생명연구원(주)	경기도 남양주시 별내면 청학로 54번길 50 ☎ 031-844-1720 Fax 031-844-0854	축산물	이화학, 미생물	'22.4.27
24	제일분석센타(주)	서울특별시 구로구 디지털로 272, 815호, 912~914호, 918호(구로동, 한신아이티타워) ☎ 02-868-8188 Fax 02-868-4610	축산물	미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품 (성장보조제 제외)	'22.5.18
25	㈜디아이분석센터	경기도 의정부시 가능로 9, 2,3,4층 (가능동, 수신빌딩) ☎ 031-836-5123 Fax 031-836-5124	축산물	이화학, 미생물	'22.5.18
26	㈜오에이티씨 (OATC Inc.)	서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털엠파이어 빌딩 801~806호, 905-912호 ☎ 070-4044-8830 Fax 070-4032-1902	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동 물용의약품(성장 보조제 제외)	'22.6.14
27	에스피씨(주) 식품생명공학연구소	서울특별시 관악구 관악로 1 서울대학교 203동 5층 (501,503,505,506호) ☎ 02-870-7427 Fax 02-870-7499	축산물	이화학, 미생물	'22.10.17
28	한국인터텍테스팅 서비스(주)	서울특별시 성동구 성수동 아차산로 5길 7(성수동 2가,아주디지털타워 1층) ☎ 02-6090-9521 Fax 02-3409-0505	축산물	이화학, 미생물	'22.12.11
29	하나원자력기술㈜ 환경방사능분석센터	충북 청주시 청원구 안덕벌로 104번길 28, 청주대학교 미래 창조관 510호,511호 ☎ 070-4035-1942 Fax 043-213-1272	축산물	방사능	'23.3.9
30	㈜아이에스에이 연구원	경기도 수원시 영통구 삼성로 168번길 38(4층, 매탄동) ☎ 031-212-0063 Fax 031-211-0622	축산물	이화학, 미생물	'23.5.16
31	미크론분석기술센터	경기도 화성시 화산중앙로 64번길 3, 204호(송산 동) ☎ 031-225-8284 Fax 031-237-8284	축산물	미생물	'23.5.16
32	㈜한국바이오분석 연구원	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 519, 3층 305호, 306호(상대원동, 중일아인스프라츠) ☎ 031-602-9000 Fax 031-604-9001	축산물	이화학, 미생물	'23.9.7
33	주식회사 다솔 식품 분석연구소	경기도 하남시 초광산단로 126, 2층(광암동) ☎ 02-441-5448 Fax 070-8709-5549	축산물	이화학, 미생물	'23.12.17

연번	기 관 명	소 재 지	분야	시험·검사항목	유효기간
34	㈜세스코 시험분석센터	서울특별시 강동구 상일로10길 36, 8층 (상일동) ☎ 02-2140-3515 Fax 02-426-6052	축산물	이화학, 미생물	'23.12.25
35	한결분석센터 주식회사	경남 사천시 구암두문로 80☎055-853-4045~6 Fax 055-853-6052	축산물	이화학, 미생물	'24.1.9
36	방사능분석센터	부산광역시 금정구 부산대학로 63번길 2 부산대 학교 공동연구기기동 211-1호, B105호 ☎ 051-512-1830 Fax 051-514-1830	축산물	방사능	'24.1.22
37	건국바이오(K-BIO, 식·의약 연구센터)	충북 충주시 충원대로 268 상허연구동 514호 ☎ 043-840-3871 Fax 043-840-3872	축산물	이화학, 미생물	'24.1.31
38	동명생명과학원 주식회사(지점)	광주광역시 남구 대남대로 385(월산동) ☎ 062-351-1005 Fax 062-351-1006	축산물	이화학, 미생물	'24.2.4
39	주식회사 씨티케이	경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17 ☎ 031-702-3155 Fax 031-624-9501	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약,잔류동물 용의약품	'24.3.18
40	뷰로베리타스씨피에 스코리아 주식회사	경기도 안양시 동안구 벌말로 126, 8층 908-915 호(관양동, 오비즈타워)☎031-688-8001 Fax 031-360-0276	축산물	이화학, 미생물	'21.9.10~ '24.9.9
41	한국에스지에스㈜	경기도 의왕시 맑은내길 67, 301호, 302호, 303호, 304호(오전동) ☎ 031-689-8612~7 Fax 070-4332-1659	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동 물용의약품	'21.9.30
42	중부대학교 산학협력단	충남 금산군 추부면 대학로 201 중부대학교 산학 협력관 2층 ☎ 041-750-6320 Fax 041-750-6573	축산물	이화학, 미생물	'22.3.21
43	한국식품검사센터㈜	대구광역시 달서구 성서공단로 94 3,4층 ☎ 070-8911-9676 Fax 070-8911-9675	축산물	이화학, 미생물	'22.4.2
44	부경대학교 식품분석센터	부산광역시 남구 신선로 365 부경대학교 용당캠퍼 스 33호관 ☎ 051-629-7357 Fax 051-629-7360	축산물	이화학, 미생물	'22.8.25
45	(주)한국분석센터	부산광역시 동구 고관로 46(부림빌딩, 4층) ☎ 051-714-4691 Fax 051-714-4692	축산물 (조제유류제외)	이화학, 미생물	'22.3.13
46	㈜휴먼바이오	충남 공주시 한적2길 52-103, 2~4층 ☎041-881-9200 Fax 041-881-9201	축산물	이화학, 미생물	'23.6.9.
47	㈜캠바이오	부산광역시 동래구 명안로 77번길 25(명장동) ☎ 051-711-7170 Fax 051-711-7169	축산물 (조제유류제외)	이화학, 미생물	'23.6.16.
48	제주대학교 생명과학 기술혁신센터	제주특별자치도 제주시 제주대학로 102 ☎ 064-754-2134 Fax 064-726-3539	축산물	이화학, 미생물	'23.8.9
49	한서대학교 산학협력단	충남 서산시 해미면 한서1로 46, 이학관 1층 ☎ 041-660-1776 Fax 041-660-1775	축산물	이화학, 미생물	'23.8.23
50	디에이치유(DHU) 바이오 <del>용복</del> 합 시험센터	경북 경산시 한의대로1 바이오센터 2층 ☎ 053-819-1495 Fax 053-819-1496	축산물	미생물	'23.9.20
51	동해안해양 생물자원센터	강원도 강릉시 죽헌길 7, 강릉원주대학교 공동실 험실습관 401호, 407~410호 ☎ 033-640-2238 Fax 033-643-3832	축산물	이화학, 미생물	'23.10.25

본 매뉴얼은 관련 법령·고시 개정에 따라 세부내용은 일부 달라질 수 있으며, 반드시 현행 법령·고시 확인 후 업무에 활용하시기 바랍니다.

본 매뉴얼은 개인이나 단체에 의해 기타 다른 용도로 활용 될 수 없습니다.

기타 궁금한 사항이 있으시면 아래 연락처로 문의하시기 바랍니다.

발행처 : 식품의약품안전처

문의처 : 축산물안전정책과 전화: 043-719-3257